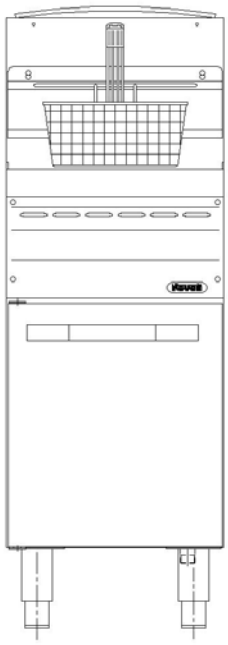
SPECIALIST FOOD AND SERVICE EQUIPMENT

INSTRUCTIONS d'INSTALLATION, de FONCTIONNEMENT et d'ENTRETIEN

-

FRITEUSE À GAZ

MODÈLE : NGF 18/R (ER)



Remarque : L'image est seulement fournie à titre d'illustration. Nous nous réservons le droit d'effectuer des modifications techniques afin d'améliorer le produit, sans avertissement préalable.

PT NAYATI INDONESIA
JI. Raya Terboyo No.19
Semarang ~ 50112
Centrale Java - Indonésie

Téléphone : (0062) + 024 658 05 73
Fax : (0062) + 024 658 05 72
E-mail : nayati@nayati.com

Cher Client,

Merci d'avoir choisi notre produit comme partenaire de confiance. Nous nous engageons à toujours faire de notre mieux pour produire cet appareil en utilisant les meilleurs matériaux. La friteuse à gaz NAYATI est un choix excellent pour cuisiner. Pour connaître tous les avantages de cet appareil, lisez attentivement ce manuel d'instructions. Tenez compte des avertissements et des consignes de sécurité pour l'utiliser en toute sécurité. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
En cas de question ou de difficultés pour faire fonctionner cet appareil, merci de contacter votre revendeur ou bien NAYATI pour obtenir une assistance technique.

L'ÉQUIPE NAYATI

SOMMAIRE

Page

Couverture…… 1
Introduction …… 2
Sommaire ……..... 3
Informations générales …… 4
Consignes de sécurité …… 5
Données techniques … 7
- Tableau de données 7
- Dimensions globales…….. 9

Plaques de données techniques ……..... 10
Liste de composants … 12
Installation (pour l'installateur) …… 14
- Mise en place et fixation……..... 15
- Raccord de l'alimentation en gaz…….. 16
- Vérification de la pression de gaz et de l'apport de chaleur nominal... 17
- Conversion du gaz…… 18

Réglage d'air primaire …….. 19
Description du panneau de commandes 20
Instructions d'utilisation (pour l'utilisateur)..... 21
- Avertissement 21
- Mise en marche/arrêt 23

Nettoyage et entretien de routine..... 25
Dépannage 27
Garantie 28

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lire attentivement ce manuel d'instructions avant de faire fonctionner l'appareil.

La friteuse à gaz NAYATI est un excellent appareil de cuisine. Cet appareil fonctionne au gaz. Il est utilisé pour frire. Il est très important de conserver ce guide d'instructions avec l'appareil pour permettre sa consultation ultérieure. Si cet appareil est vendu ou transféré à un autre endroit, s'assurer que le manuel lui est joint. Ainsi, le nouvel utilisateur pourra le lire pour en savoir plus sur les fonctions de l'appareil et d'autres informations importantes.

Pour toute question relative à l'appareil, merci de contacter le revendeur le plus proche ou bien NAYATI.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Très important ! Avant son installation, placer l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et solide et avec des connexions disponibles à proximité.

Lire ce manuel attentivement avant d'utiliser la friteuse à gaz NAYATI. Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments. Voici les consignes de sécurité qui doivent être strictement respectées :

- Une installation, un entretien, un nettoyage inappropriés ou une modification de l'appareil risquent de provoquer des blessures graves ou même la mort et d'endommager l'appareil.
- Les mécaniciens doivent former régulièrement le personnel afin d'éviter tout accident ou dégât sur l'appareil.
- La friteuse à gaz NAYATI ne doit être utilisée que par du personnel formé.
- NE PAS placer l'appareil dans une zone toxique ou présentant un risque d'explosion.
- NE PAS placer l'appareil près de matières inflammables telles que : essence, graisse, vêtements, gaz liquide, papier, etc.
- NE PAS placer l'appareil dans une pièce humide ou mouillée ou dans des conditions telles que la pluie ou la proximité de fuites d'eau, etc.
- NE PAS utiliser l'appareil pour sécher des vêtements, du papier ou des animaux vivants.
- NE PAS utiliser l'appareil pour chauffer des produits non alimentaires.
- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, détacher la canalisation de gaz et laisser l'appareil refroidir.

- NE PAS toucher les zones signalées avec cette image. Ce signal veut dire TRÈS CHAUD. Attention aux risques de brûlures graves.
- NE PAS essayer de démonter ou de réparer l'appareil. Seuls des mécaniciens autorisés doivent effectuer tout ce travail.

ATTENTION !

NE PAS METTRE EN MARCHE LA FRITEUSE LORSQUE LE RÉSERVOIR EST VIDE. RISQUE DE SURCHAUFFE ET DE DÉGÂTS SUR L'APPAREIL.

ATTENTION !

NE PURGER L'HUILE QU'UNE FOIS QU'ELLE A REFROIDI.
L'HUILE CHAUDE RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

DONNÉES TECHNIQUES

La friteuse à gaz NAYATI comporte un cadre fabriqué en acier inoxydable et un réservoir à huile de 18 litres. La chaleur est fournie par trois tuyaux internes situés en bas du réservoir. Les brûleurs sont atmosphériques et sont alimentés par un mélange de gaz liquide et d'air, ou bien de gaz naturel et d'air. Cet appareil est également muni d'un thermocouple de sécurité et d'un thermostat de sécurité afin d'éviter la surchauffe.

- **Tableau de données**

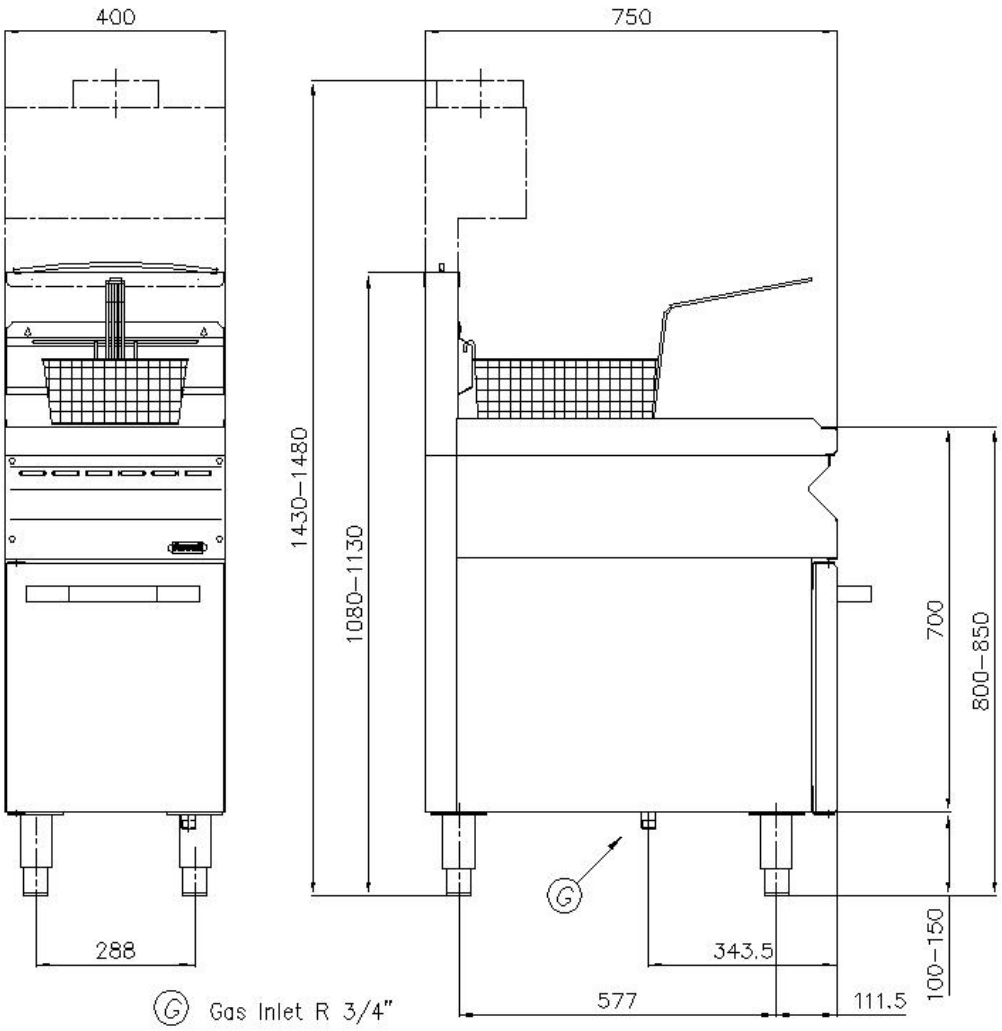
  Tableau 1 : Spécifications techniques

Spécifications techniques			
Modèle	**NGF 18 R (ER)**		
Dimensions globales (mm)	**Largeur**	**Profondeur**	**Hauteur**
	400	750	1430 - 1480
Apport de chaleur nominal	16 kW		
Raccord de gaz	Tube fileté ISO 7 / 1 R ¾"		
Catégorie de gaz	II2H3+		
Type de fabrication	A_1, B_{11}, B_{21}		
Purge d'huile	1"		
Nombre de brûleurs	3 brûleurs FR de type (@ 5,3 kW)		
Capacité du réservoir	18 litres		
Intervalle de température	100^o – 200^o C		

Allumage	Manuel
Pression de gaz	Gaz naturel G 20 : 20 mbar Gaz naturel G 25 : 25 mbar
	Gaz GPL G 30 / G 31 : 28 – 30 / 37 mbar Gaz GPL G 30 / G 31 : 50 / 50 mbar
Diamètre d'injecteur principal	Gaz naturel G 20 : 175 1/100 mm x 3 Gaz naturel G 25 : 190 1/100 mm x 3
	Gaz GPL G 30 / G 31 : 120 1/100 mm x 3 Gaz GPL G 30 / G 31 : 105 1/100 mm x 3
Diamètre d'injecteur veilleuse	Gaz naturel G 20 / G 25 : 35 1/100 mm
	Gaz GPL G 30 / G 31 : 25 1/100 mm
Réglage d'air primaire	Gaz naturel G 20 : 20 mm x 3 Gaz naturel G 25 : 18 mm x 3
	Gaz GPL G 30 / G 31 : 17 mm x 3 Gaz GPL G 30 / G 31 : 14 mm x 3
Consommation de gaz	G 20 : 1,69 m^3/h G 25 : 1,97 m^3/h
	G 30 : 1,26 kg/h G 31 : 1,24 kg/h

- **Dimensions globales**

NGF 18 R (ER)



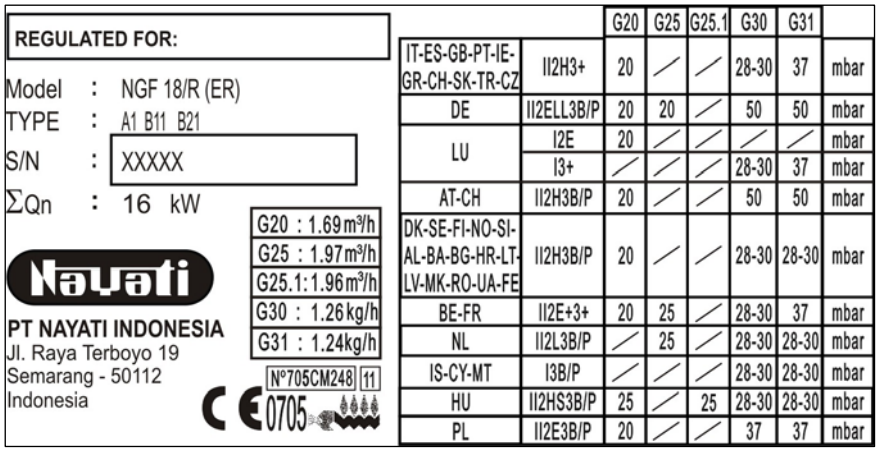
Gas inlet	Entrée de gaz

PLAQUES DE DONNÉES TECHNIQUES

Figure 1 :

La plaque technique indique les réglages actuels du gaz, les données nominales de la friteuse à gaz, le tableau des gaz, les catégories et les pressions pour les autres pays de la CE.

Fig. 1



		G20	G25	G25.1	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK-TR-CZ	II2H3+	20	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	50	50	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	mbar
	I3+	/	/	/	28-30	37	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	/	/	50	50	mbar
DK-SE-FI-NO-SI-AL-BA-BG-HR-LT-LV-MK-RO-UA-FE	II2H3B/P	20	/	/	28-30	28-30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	/	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	/	28-30	28-30	mbar
IS-CY-MT	I3B/P	/	/	/	28-30	28-30	mbar
HU	II2HS3B/P	25	/	25	28-30	28-30	mbar
PL	II2E3B/P	20	/	/	37	37	mbar

EN	FR
Regulated for	Réglé pour
Model	Modèle
type	Type
S/n	Nºsérie

Figure 2 :

La plaque technique indique des avertissements dans les langues européennes et les langues de destination.

Fig. 2

DE	"Dieses Gerat muB nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belufteten Raum betrieben werden . Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformement aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El apparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Préstese especial atención a las instrucciones para el luso y mantenimiento del apparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Figure 3 :

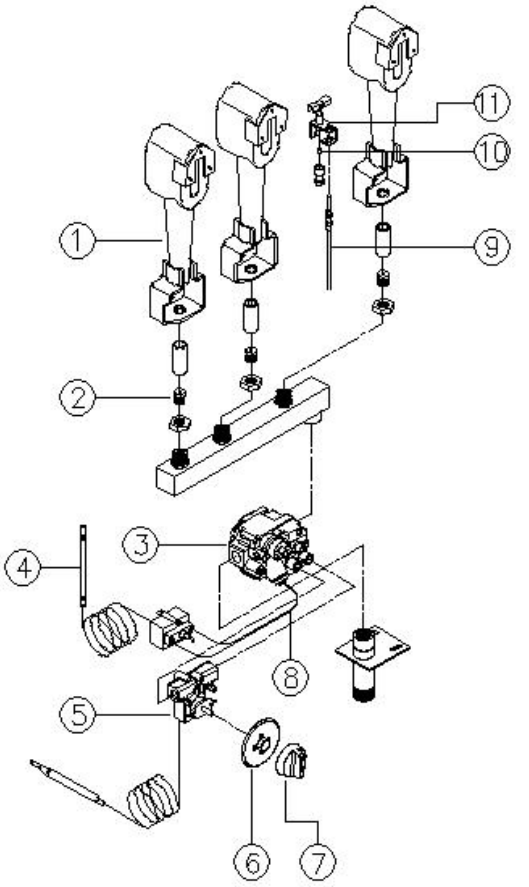
La plaque technique indique des avertissements et les réglages actuels sur l'emballage de l'appareil.

Fig. 3

GB	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐ G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar ☐
	This appliance must be installed according to the regulations in force and used only in a well aired place. Consult the instructions before installing and using this appliance. This package must be disposed according to the regulations in force.	

FR	Cet appareil doit être installé en respectant les réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Éliminer l'emballage en respectant les réglementations en vigueur.

LISTE DES COMPOSANTS



Nº	CODE	NUMÉRO DE PIÈCE	QUANTITÉ
1.	PD.2263	Brûleur friteuse fond OVL CP C (07196349000)	3
2.	PD.2265	Buse standard D. 120 (07151600100) (pour GPL)	3
	PD.2267	Buse standard D. 175 (07151600100) (pour GNL)	3
3.	GS.2181	Commande de gaz Unitrol 7000BGOL (4JI-545-000)	1
4.	GS.2183	Limiteur 450°F (LCHM050300000)	1

5.	GS.2182	Thermostat de gaz 200-400°F (GSL5030180000)	1
6.	GS.2189A	Collerette en chrome (40-931)	1
	GS.2189B	Insert en plastique rouge (40-276)	1
7.	GS.2189C	Cadran noir (40-285)	1
	GS.2189D	Revêtement température (41-894)	1
8.	GS.2184	Interrupteur Unitrol (21899X)	1
9.	GS.2185	Thermocouple 2C 24" (42924)	1
10.	GS.2187A	Injecteur pour veilleuse (GPL) (pour GPL)	1
	GS.2187B	Injecteur pour veilleuse (gaz naturel) (pour GNL)	1
11.	GS.2186	Veilleuse 6CH146 (66702)	1

INSTALLATION (pour l'installateur)

Très important ! Avant son installation, placer l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et solide et avec des connexions disponibles à proximité.

Les instructions suivantes sont destinées à des installateurs autorisés et qualifiés. Avant toute opération d'installation, de réglage et d'entretien, l'installateur doit respecter les réglementations locales et légales. Couper l'alimentation électrique avant toute installation.

1. Cet appareil fonctionne au gaz. L'installation de gaz doit tenir compte :
    a. Des normes locales et internationales
    b. Des recommandations locales, comme les normes de construction et les recommandations concernant la combustion
    c. Des directives et les réglementations des compagnies gazières et électriques
    d. Des réglementations concernant les mesures de prévention des accidents
2. Enlever tout le matériel d'emballage et les revêtements de protection.
3. Vérifier que l'alimentation en gaz est suffisante pour faire fonctionner cet appareil.
4. Installer l'appareil en utilisant un filtre à gaz approprié
5. Avant tout essai, placer l'appareil dans une pièce bien ventilée et conserver toutes les matières inflammables à distance.
6. Effectuer un essai d'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Enduire les joints et les raccords de tuyaux de solution savonneuse. Une fuite est détectée lorsque des bulles se forment au niveau des joints ou des raccords. Une autre méthode consiste

à observer le compteur de gaz. Si aucun mouvement n'est visible sur le compteur, cela signifie qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

7. Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, isoler l'alimentation en gaz pour garantir la sécurité.

8. Installer l'appareil en suivant les Normes internationales de sécurité applicables pour le gaz.

9. Si l'appareil n'a pas été préréglé pour le gaz disponible, modifier le réglage pour utiliser un autre type de gaz. Seul du personnel autorisé doit effectuer ces opérations, en consultant les données techniques (réglementations concernant l'air primaire et tableau concernant la buse), en changeant les buses du brûleur principal et de la veilleuse. Lorsque cela a été fait, une nouvelle plaque de caractéristiques nominales doit être fixée avec les nouvelles données et le nouveau type de gaz.

Attention !
NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME LIBRE POUR LOCALISER LES FUITES DE GAZ !

- **Mise en place et fixation**

L'installation doit être effectuée par du personnel autorisé. Installer l'appareil en respectant les Normes nationales de sécurité des appareils chauffés au gaz. Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, munie de conduites de ventilation permanente, pour garantir un échange suffisant d'air et un lieu de travail sain. Si la friteuse à gaz n'est pas connectée à un carneau, il est conseillé de l'installer sous une hotte efficace, capable d'évacuer les gaz brûlés et les vapeurs de cuisson.

Voici le type d'installation, conformément aux Réglementations nationales :

- **A_1**: L'appareil sans ventilateur n'est pas connecté à un carneau ni à un dispositif permettant d'évacuer les produits de combustion vers l'extérieur de la chambre. L'air de combustion et les gaz brûlés sont mélangés dans une chambre.
- **B_{11}**: Appareil à tirage naturel connecté avec un système de dérivation de tirage. Il est relié à un carneau, qui évacue les produits de combustion vers l'extérieur.
- **B_{21}**: Appareil à tirage naturel connecté sans un système de dérivation de tirage. Il n'est pas directement relié à un carneau, qui évacue les produits de combustion vers l'extérieur.

Vérifier qu'aucun objet situé autour ou sous la friteuse à gaz ne gêne le passage du volume d'air nécessaire à la combustion. Retirer tout matériau inflammable situé à proximité de la friteuse à gaz. Si l'appareil est amovible, laisser une distance entre l'appareil et les murs d'au moins 10 cm sur les côtés et 10 cm à l'arrière. En particulier si l'appareil est près d'un mur et n'est pas protégé par des matériaux ignifuges. Installer l'appareil séparément ou à côté d'autres appareils, en respectant toujours les distances recommandées. Placer la friteuse à gaz sur un sol solide, plat et horizontal. Régler la hauteur des quatre pieds à l'aide des supports. Avant de mettre en marche l'appareil, enlever le film protecteur. Retirer tous les autocollants avec un dissolvant approprié. Supprimer tout le matériel d'emballage en respectant les réglementations nationales.

- **Raccord de l'alimentation en gaz**

  - Avant d'installer et de raccorder friteuse à l'alimentation en gaz, vérifier soigneusement les pièces fixes du système d'alimentation en gaz, qui doivent être conformes au Code national du bâtiment.
  - Vérifier que les sections des conduites de gaz garantissent une alimentation suffisante pour tous les appareils chauffés au gaz. L'installer dans des conditions similaires pour éviter les chutes de pression excessives.
  - Les conduites doivent être fabriquées en acier (avec des raccordements en fonte, ou des raccords en acier galvanisé, ou encore des joints soudés par soudage autogène) ou bien en cuivre (avec des joints mécaniques et des accouplements sans joints d'étanchéité, mastic, ou joints brasés).

- Vérifier que la bouteille de gaz (le cas échéant) est placée correctement et protégée, dans un endroit sec.
- S'assurer que les conduites de gaz peuvent être facilement inspectées. Si les conduites sont installées sur le sol et les murs, vérifier que l'installation a été réalisée conformément aux normes professionnelles, avec des points de référence pour faciliter la localisation des conduites.
- Avant d'installer la friteuse à gaz, vérifier qu'elle est réglée pour fonctionner avec le gaz et la pression appropriés (voir les Plaques de données techniques). Consulter le paragraphe "Conversion du gaz".
- Connecter la friteuse à gaz à l'alimentation en gaz, à l'aide de raccords solides ou de tuyaux flexibles en acier, avec des sections adaptées à la puissance et à la longueur nominales.
- Vérifier que les tuyaux flexibles ne passent pas à proximité de surfaces chaudes, qu'ils ne sont pas soumis à des contraintes ou tractions, qu'ils ne sont pas en contact avec des rebords affilés ou d'autres éléments pouvant endommager le tuyau.
- Installer le robinet de distribution entre la canalisation principale de gaz et chaque dispositif, à un endroit facilement accessible.
- Après avoir installé la friteuse à gaz de façon sûre, effectuer un essai sous pression dans tout le circuit de gaz à l'aide d'un spray de détection de fuites ou de mousses non corrosives.
- La friteuse à gaz est munie d'un filetage selon ISO 7/1, un raccordement de ¾ pouces de diamètre et un adaptateur pour raccordement de gaz fileté selon ISO 228/ 1 sont fournis avec l'appareil en fonction du pays de destination.

- **Vérification de la pression de gaz et de l'apport de chaleur nominal (Fig. 4)**

Pendant la première installation de la friteuse à gaz, des techniciens spécialisés doivent contrôler l'apport de chaleur nominal, l'entretien et la conversion du gaz. NE PAS essayer d'améliorer les performances de la friteuse à gaz en augmentant l'apport de chaleur nominal indiqué par le fabricant. Contrôler l'apport de chaleur à l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre. Mesurer la quantité exacte d'écoulement de gaz

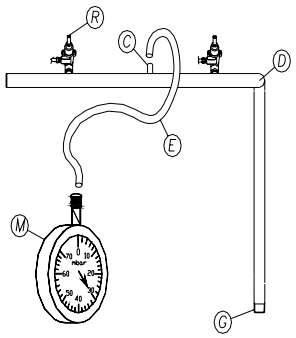
par unité de temps qui est consommée par l'appareil pour la puissance maximale. Comparer la mesure aux données de consommation indiquées sur le Tableau 2 de Données techniques ; une tolérance de ± 5% étant acceptée. Pour mesurer les déviations maximales, bien vérifier les diamètres et la qualité des injecteurs montés et la pression de la canalisation de gaz. Pour mesurer la pression de la canalisation pendant que la friteuse est en marche et en utilisant un manomètre à liquides (par exemple un manomètre en U, avec une résolution minimale de 0,1 mbar), suivre les indications ci-dessous :

1. Raccorder le tuyau flexible "E" du manomètre "M" au point de pression d'entrée "C", après avoir dévissé son robinet.
2. Mesurer la pression sur le raccord : si la valeur lue ne correspond pas à celle fournie dans le tableau suivant, l'appareil ne peut pas fonctionner correctement. L'entreprise gazière doit en être informée afin de résoudre les problèmes de pression à l'alimentation. Si besoin, installer un régulateur de pression.
3. Une fois la pression sur le raccord mesurée, débrancher le tuyau flexible "E" et revisser le robinet du point de pression d'entrée "C". Effectuer la procédure inverse pour remonter les composants.

Tableau 2 :

Type de gaz	**Pression d'entrée (mbar)**		
	Normale	**Minimum**	**Maximum**
Gaz naturel G 20	20	17	25
Gaz liquide G 30 / G 31	28 / 37	20 / 25	35 / 45

Fig. 4

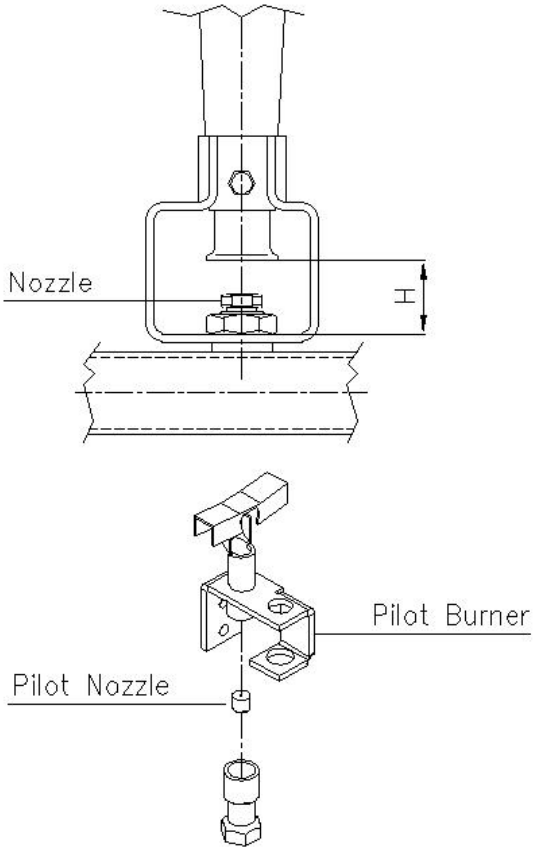


C	=	Point de pression d'entrée
D	=	Tuyau de gaz
E	=	Tuyau flexible
G	=	Raccord du gaz d'entrée
M	=	Manomètre
R	=	Robinet de gaz

- **Conversion du gaz**

  - Ce travail ne doit être effectué que par des mécaniciens professionnels qualifiés.
  - À l'aide des tableaux 1 et 2, remplacer l'injecteur principal, l'injecteur de veilleuse et régler correctement les paramètres de l'air primaire pour chaque brûleur principal.
  - Ajuster la vis de passage afin de fonctionner avec un débit minimum du brûleur principal.
  - Des injecteurs de rechange sont disponibles avec l'appareil.
  - Vérifier que le diamètre imprimé sur chaque injecteur est 1/100 de millimètre.
  - Avant d'effectuer cette opération, fermer l'arrivée de gaz (position HAUTE) et laisser la friteuse à gaz refroidir.

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE

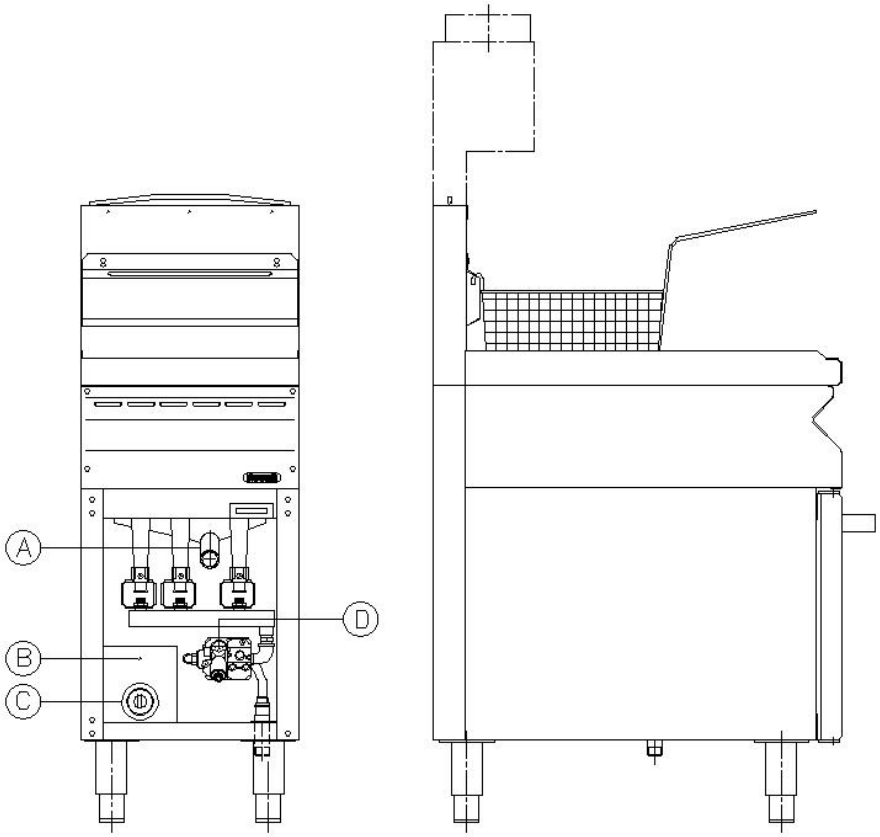


GAS type	Pressure (mbar)	Nozzle ø (mm)	Primary Air (H)	Pilot Nozzle (marking)
G30/31	28-30/37	1.20	17	LPG
	50/50	1.05	14	
G20	20	1.75	20	LNG
	25	1.65	18	
G25	20	1.90	18	
	25	1.85	16	

Nozzle	Buse
Pilot nozzle	Buse de veilleuse
Pilot burner	Brûleur de veilleuse
Gas type	Type de gaz
Pressure (mbar)	Pression (mbar)
Nozzle ø (mm)	Diamètre de buse (mm)
Primary air (H)	Air primaire (H)
Pilot nozzle (marking)	Buse de veilleuse (marquage)
LPG	GPL
LNG	GNL

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

- **NGF 18/R (ER)**



A : Robinet de purge

Pour purger l'huile du réservoir

B : Bouton de sécurité

Pour éviter toute surchauffe d'huile

C : Bouton de commande de thermostat

Pour régler la température de cuisson

D : Bouton de commande de gaz

Pour allumer le brûleur

INSTRUCTIONS D'UTILISATION (pour l'utilisateur)

- **Avertissement**

Cet appareil est une cuisinière à gaz destinée à une utilisation professionnelle. Elle doit uniquement être utilisée par des personnes autorisées. Avant de le mettre en marche, vérifier que l'appareil est en bon état et qu'il est placé dans une pièce bien ventilée. Voici quelques avertissements préliminaires qui doivent être strictement respectés :

1. Vérifier que la hotte électrique est en bon état et que le volume d'air nécessaire pour la combustion n'est pas gêné par des objets placés à proximité de l'appareil ou sous celui-ci.
2. En cas de panne persistante, contacter un mécanicien autorisé.
3. En ce qui concerne l'entretien, l'utilisateur est uniquement chargé du nettoyage de routine quotidien.
4. Des mécaniciens qualifiés doivent effectuer toutes les opérations d'installation et d'entretien en respectant les réglementations en vigueur.
5. N'utiliser la friteuse à gaz que pour CUISINER DES ALIMENTS : PAR FRITURE. NE PAS utiliser la friteuse à gaz pour d'autres applications. Toute autre utilisation peut être

considérée comme inappropriée et dangereuse. Surveiller l'appareil lorsqu'il est en marche.

6. Avant d'utiliser la friteuse à gaz pour la première fois, bien nettoyer l'appareil pour enlever l'huile/le lubrifiant industriel. Si besoin, remplir le réservoir avec de l'eau chaude et un détergent approprié et faire bouillir pendant quelques minutes. Rincer la surface du réservoir avec de l'eau propre et sécher sans endommager les bulbes et les raccords de thermostat.
7. NE PAS mettre en marche et utiliser la friteuse à gaz en l'absence d'huile dans le réservoir ou si le niveau d'huile dans celui-ci est inférieur au niveau minimum exigé. Contrôler le niveau d'huile et vérifier qu'il se trouve en les repères minimum et maximum du réservoir. Ajouter une quantité suffisante d'huile si le niveau descend en dessous du repère minimum. Si l'huile est abîmée (elle a une couleur marron foncé ou noire), la remplacer par de l'huile neuve.
8. Avant de placer le panier dans l'huile chaude, égoutter avec soin les aliments pour limiter l'émulsion et la mousse produite en conséquence.
9. Si de l'huile tombe sur le feu, fermer l'arrivée de gaz. Recouvrir le réservoir avec le couvercle et éteindre le feu avec un extincteur.
10. Après avoir utilisé la friteuse, fermer le robinet de gaz en le plaçant en position HAUTE. Laisser refroidir l'huile et la filtrer pour enlever les dépôts. Changer l'huile régulièrement pour éviter un abaissement du point d'éclair et une tendance à bouillir soudainement.
11. Purger le réservoir : laisser l'huile refroidir. Placer le réservoir sous le robinet de purge et vider le réservoir à l'aide d'un tuyau de purge.

ATTENTION !

NE VIDER LE RÉSERVOIR QUE LORSQUE L'HUILE A REFROIDI

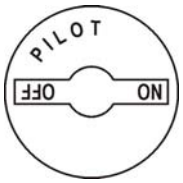
- **Allumer/Éteindre la friteuse à gaz**
- **Allumer la friteuse à gaz**
- **Allumer la veilleuse**

a. Avant d'allumer la friteuse à gaz, vérifier que tous les boutons sont en position fermée (OFF).
b. Remplir le réservoir avec de l'huile végétale. Le volume maximal est de 18 litres.
c. Tourner le bouton de commande de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de veilleuse.

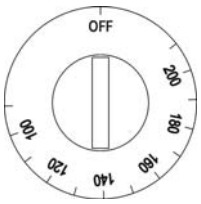
d. Pousser le bouton de commande de gaz et allumer le brûleur de veilleuse à l'aide d'un allume-gaz.
e. Le maintenir enfoncé pendant 2 à 3 minutes.
f. Si l'allumage ne réussit pas, répéter les étapes précédentes (a, b, c, d, e)

- **Allumer le brûleur principal**

a. Tourner le bouton de commande de gaz jusqu'à la position ouverte (ON).



b. Tourner le bouton de commande du thermostat pour régler la température souhaitée (100^{o} – 200^{o}C)



- **Éteindre la friteuse à gaz**

a. Pour éteindre provisoirement la friteuse à gaz, tourner le bouton de commande du thermostat jusqu'à la position fermée (OFF) et le bouton de commande de gaz jusqu'à la position de veilleuse.

b. Pour éteindre tous les brûleurs, tourner le bouton de commande du thermostat et le bouton de commande de gaz jusqu'à la position fermée (OFF).

NETTOYAGE et MAINTENANCE de ROUTINE

Nettoyer l'appareil pour conserver sa fonctionnalité et prolonger sa durée de vie. En cas de panne, ne pas essayer de résoudre le problème mais appeler immédiatement le revendeur pour lui demander de l'aide. Ne pas essayer de démonter l'appareil, des mécaniciens spécialisés doivent effectuer tout ce travail.

Pour le nettoyage de routine, respecter la procédure suivante et tenir compte de l'avertissement.

1. Vérifier que le robinet de gaz est en position HAUTE, que l'appareil est fermé et que tous les brûleurs sont en position OFF (●).
2. Laisser l'appareil refroidir.
3. Vider et nettoyer le réservoir.
4. Nettoyer la partie en acier tous les jours avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher abondamment. S'assurer que le produit de nettoyage ne contient pas de chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) et ne pas utiliser de laine d'acier, de brosses ou de racloirs qui pourraient déposer des particules ferreuses. Ces matières risquent de s'oxyder et de former de la rouille sur l'appareil.
5. Nettoyer les brûleurs avec un détergent doux ou de l'eau et du savon.
6. Vérifier que les orifices des brûleurs ne sont pas bouchés. Si besoin, utiliser une éponge en laine d'acier pour enlever les dépôts sans endommager les pièces de la veilleuse.

7. NE PAS laisser d'aliments acides tels que vinaigre, sel, citron, etc. sur les pièces en acier inoxydable ; elles risquent de s'endommager.
8. NE JAMAIS laver l'appareil avec un jet d'eau direct sous haute pression.
9. Si la cuisinière va être inutilisée pendant longtemps, frotter légèrement les pièces en acier avec un chiffon humide et de l'huile de vaseline. Après ceci, l'envelopper avec un film protecteur et placer l'appareil dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION !

! Si les dispositifs d'allumage et de commande sont difficiles à utiliser, merci de contacter immédiatement le fabricant, qui vous fournira de l'aide, ou de contacter votre revendeur NAYATI.

! Vérifier régulièrement l'appareil. Contacter votre revendeur qui vous fournira de l'aide pour les réparations et définira les intervalles.

! Seul du personnel autorisé et qualifié doit se charger de l'entretien.

DÉPANNAGE

Nº	PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
1.	La veilleuse ne s'allume pas	- Insuffisance de gaz	- Vérifier le gaz et remettre à niveau
		- La conduite de gaz qui mène à la veilleuse est fermée	- Vérifier et réparer
		- L'orifice du bec de buse est fermé	- Vérifier et réparer
2.	La flamme du brûleur est jaune	- Le réglage d'air primaire est fermé	- Vérifier et ouvrir le réglage d'air primaire
		- Brûleur sale	- Vérifier et nettoyer avec une brosse fine
3.	Le brûleur ne s'allume pas	- Robinet de gaz endommagé	- Vérifier et remplacer
4.	La flamme de la veilleuse ne reste pas allumée	- Thermocouple desserré	- Vérifier et serrer le thermocouple.
		- Le thermocouple ne crée aucune tension (mV)	- Vérifier à l'aide du voltmètre et, si le thermocouple est endommagé, le remplacer.
		- Thermocouple sale	- Vérifier et nettoyer

GARANTIE

NAYATI accorde une garantie de 12 mois sous certaines conditions. NAYATI déclinera toute responsabilité en cas d'accident provoqué par une mauvaise utilisation, un non-respect des règles et/ou des avertissements. Les cas suivants annulent la garantie :

1. Utilisation inappropriée par une ou des personnes non formées.
2. Non-respect des réglementations locales concernant l'installation et les normes de sécurité.
3. Entretien périodique mal effectué.
4. Remplacement de certaines pièces par des pièces autres que celles d'origine.
5. Non-respect des instructions du manuel.

En cas de doute ou de question concernant notre produit, merci de contacter NAYATI ou le revendeur le plus proche.